beper®

• MACCHINA PER CUPCAKE - MANUALE DI ISTRUZIONI

• CUPCAKE MAKER - USE INSTRUCTIONS

• MACHINE POUR FAIRE DES MADELEINES

MANUEL D'INSTRUCTIONS

• CUPCAKE MASCHINEN - BETRIEBSANLEITUNG

• MÁQUINA DE HACER CUPCAKES

MANUAL DE INSTRUCCIONES

RoHS COMPLIANT 2011/65/EU

Cod.: 90.498

ITALIANO ..... pag. 3

ENGLISH ..... pag. 10

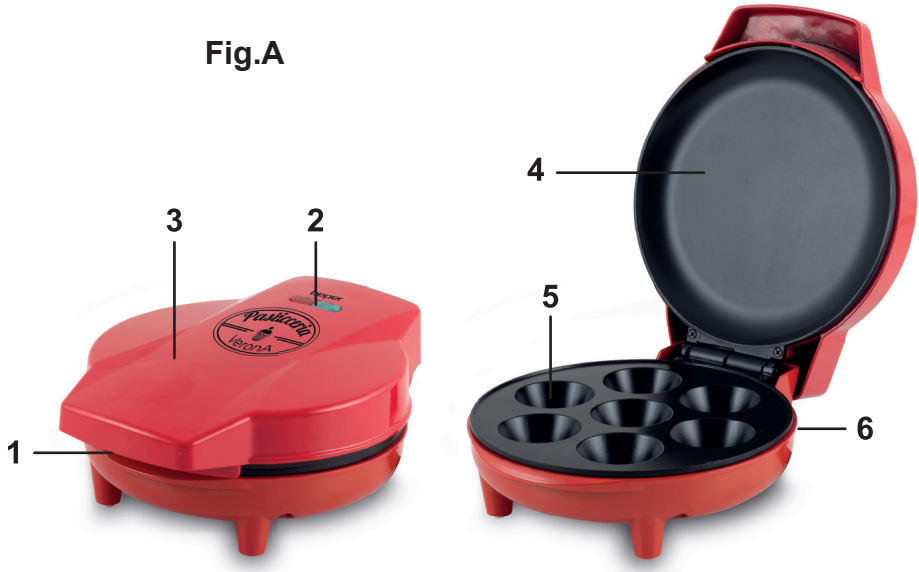
FRANÇAIS ..... pag. 16

DEUTSCH ..... pag. 22

ESPAÑOL ..... pag. 30

For further information and/or for instructions for use in other languages, please visit:
www.beper.com

Fig.A



Congratulazioni!
Avete acquistato un prodotto Beper.
Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo prodotto per molti anni a venire.

Istruzioni per la sicurezza
Sicurezza generale
• Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
• Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti. Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.
• Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
• Non è previsto l'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza salvo quando le persone responsabili per la loro sicurezza offrono istruzioni precise oppure supervisionano l'uso dell'apparecchio.
• Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
• Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
• Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.
• L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso al coperto e in applicazioni simili, quali stanze adibite a cucine per il personale nei negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; per clienti di hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale; bed and breakfast.

Sicurezza elettrica
• Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
• Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga con conduttore di messa a terra di diametro adatto (almeno 3 x 1,5 mm2).
• Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
• L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
• Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.
• Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
• Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
• Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
• Controllare regolarmente l'eventuale presenza di danni sul cavo e sulla spina di alimentazione.
Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
• Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.
• Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.

Istruzioni di sicurezza per macchine per cupcake
• Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
• Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
• Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
• Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
• Non coprire l'apparecchio.
• Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
• Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
• Tenere l'apparecchio a distanza da fonti di calore. Non collocare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme libere.
• Quando si colloca il cibo sulle piastre di cottura calde, fare attenzione a schizzi e getti di vapore.
• Attenzione: il grasso caldo può schizzare dalle piastre di cottura.
• Non utilizzare carbone o combustibili analoghi.
• Non versare acqua fredda sulle piastre di cottura calde. L'acqua potrebbe schizzare e danneggiare le piastre di cottura.
• Porre sempre attenzione nel toccare l'apparecchio. Qualora fosse necessario toccare l'apparecchio durante o poco tempo dopo l'uso utilizzare dei guanti da forno
• Porre attenzione alle parti riscaldate. Le superfici contrassegnate con un simbolo di attenzione per superfici calde sono soggette a riscaldarsi durante l'uso. Quando l'apparecchio è in funzione le superfici accessibili possono diventare molto calde.
Quando l'apparecchio è in funzione la superficie esterna può diventare molto calda.
• Durante l'uso le piastre di cottura diventano molto calde. Non toccare le piastre di cottura calde.
• Prima di toccare l'apparecchio assicurarsi di avere le mani asciutte.
• Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
• Non spostare l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
• Non utilizzare l'apparecchio vicino a uccelli (ad es. uccelli tropicali come pappagalli).
Le piastre di cottura sono dotate di un rivestimento antiaderente a base di PTFE.
Dopo il riscaldamento il rivestimento potrebbe rilasciare piccole quantità di gas completamente innocui per le persone.
Tuttavia, il sistema nervoso degli uccelli è estremamente sensibile a tali gas.

Descrizione (fig. A)
La macchina per cupcake Beper è stata progettata per la preparazione di cupcake.
L'apparecchio può cuocere 7 cupcake contemporaneamente. L'apparecchio è dotato di piastre di cottura con rivestimento antiaderente. L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'uso al coperto. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

1. Maniglia di apertura
2. Spia dell'alimentazione e della temperatura
3. Coperchio
4. Piastra di cottura
5. Stampi per cupcake
6. Cavo di alimentazione

Primo utilizzo

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
• Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
• Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
• Applicare alcune gocce d'olio sulle piastre di cottura.
• Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione si accende. La spia della temperatura si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
• Dopo l'uso, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e far raffreddare completamente l'apparecchio.
Nota: alla prima accensione l'apparecchio potrebbe produrre un po' di fumo e un caratteristico odore, per un breve periodo.
Ciò rientra nel normale funzionamento.

Uso

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Prima del montaggio o dello smontaggio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Utilizzare guanti da forno per rimuovere gli alimenti dall'apparecchio.
- Non toccare le piastre di cottura con posate di metallo per evitare danni al rivestimento antiaderente.
• Preparare il composto per cupcake.
• Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
• Se necessario, pulire le piastre di cottura con un panno umido.
• Chiudere il coperchio. Verificare che il blocco del coperchio scatti in posizione.
• Per accendere l'apparecchio, inserire la spina di alimentazione nella presa a parete.
La spia dell'alimentazione si accende.
La spia della temperatura si accende.
L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
• Una volta che gli elementi riscaldanti hanno raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura si spegne.
L'apparecchio è pronto all'uso.
• Sganciare il blocco del coperchio e aprire il coperchio.
• Versare con attenzione il composto per cupcake negli stampi per cupcake.
• Chiudere il coperchio. Verificare che il blocco del coperchio scatti in posizione.
• Cuocere i cupcake finché non sono pronti per il consumo. Il tempo di cottura dipende dalle preferenze dell'utente. Per ottenere i migliori risultati fare delle prove variando il tempo di cottura richiesto.
• Rimanere vicini all'apparecchio per verificare di tanto in tanto se i cupcake sono pronti e per assicurarsi che non brucino.
• Sganciare il blocco del coperchio e aprire il coperchio quando i cupcake sono pronti per il consumo.
• Rimuovere i cupcake dagli stampi per cupcake.
• Chiudere il coperchio per mantenere il calore per usi successivi. Verificare che il blocco del coperchio scatti in posizione.
• Per spegnere l'apparecchio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete. La spia dell'alimentazione si spegne.
• Far raffreddare completamente l'apparecchio.

Cupcake alla vaniglia

Ingredienti
Farina 120 gr
Zucchero 120 gr
Burro a temperatura ambiente 120 gr
Uova 2
Sale un pizzico
Vanillina una bustina
Lievito chimico in polvere un cucchiaino raso (3 gr)
Limoni la scorza di uno

Per la glassa
Burro a temperatura ambiente 350 gr
Zucchero 300 gr
Acqua 100 ml
Vanillina una bustina
Uova medie tuorli 180 gr (circa 12)
Lamponi come decorazione

Ponete in una ciotola lo zucchero e il burro a temperatura ambiente e con le fruste elettriche riducete gli ingredienti in crema, poi aggiungete le uova una ad una, il sale, la vanillina e la scorza di limone grattugiata e continuate a sbattere con le fruste.
Per ultimo incorporate la farina e il lievito setacciati e mescolate con un cucchiaio di legno fino a che l'impasto si presenterà liscio e omogeneno.
Inserire i pirottini di carta all'interno di ciascuno stampo per cupcake.
Riempire ogni stampo per cupcake con la pastella, facendo attenzione a non riempirli per più dei 2/3.
Cuocere i cupcake per 5 minuti o fino a quando non sono pronti per il consumo.
Fare raffreddare i cupcake su una griglia di cottura.
Per preparare la crema al burro, iniziate ponendo in un pentolino dal fondo spesso lo zucchero con l'acqua, ponetelo a fuoco dolce mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di acciaio. Quando lo zucchero si sarà sciolto mettete un termometro da zucchero nel pentolino e non mescolando più portate lo sciroppo a 121°C. Nel frattempo mettete i tuorli in una planetaria e iniziate a farli montare, aggiungetevi lo sciroppo di zucchero a filo e far montare fino a completo raffreddamento. Mentre i tuorli montati si stanno raffreddando, lavorate a crema il burro a temperatura ambiente aiutandovi con una spatola. Incorporate quindi il burro e la vanillina nella planetaria facendo montare ancora fino a che il composto sarà cremoso.
Versare la glassa con un cucchiaio sui cupcake freddi.
Decorare i cupcake con i lamponi.

Cupcake al cioccolato

Ingredienti
Burro 50 g
Zucchero semolato 50 g
Uova 1
Cacao in polvere 25 g
Farina autolievitante 25 g
Per la glassa
Cioccolato al latte 25 g
Mascarpone 50 g
Noci pecan come decorazione

In una ciotola grande, mescolare con un mixer (velocità media) burro e zucchero semolato fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare (velocità media) l'uovo e amalgamare con cura.
Setacciare la farina autolievitante e il cacao in polvere aggiungendoli nella ciotola e amalgamarli fino a ottenere un impasto omogeneo.
Inserire i pirottini di carta all'interno di ciascuno stampo per cupcake.
Riempire ogni stampo per cupcake con la pastella.
Cuocere i cupcake per 6-8 minuti o fino a quando non sono pronti per il consumo.
Fare raffreddare i cupcake su una griglia di cottura.
Preparare la glassa sciogliendo il cioccolato al latte in una terrina a bagnomaria. Mescolare fino a quando il cioccolato non è fuso uniformemente.
Rimuovere la terrina dal fuoco e far raffreddare lentamente il cioccolato.
Mescolare il mascarpone e il cioccolato freddo fino a ottenere un composto omogeneo.
Versare la glassa con un cucchiaio sui cupcake freddi.
Decorare i cupcake con le noci pecan.

Pulizia e manutenzione
È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni uso.
Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:
- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.
• Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
• Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito. Asciugare a fondo l'esterno dell'apparecchio con un
panno pulito e asciutto.
• Pulire le piastre di cottura dopo ogni uso:
- Con un asciugamano di carta rimuovere tutti i residui.
- Pulire le piastre di cottura con un panno morbido inumidito e alcune gocce di liquido detergente.
- Asciugare a fondo le piastre di cottura.
• Collocare l'apparecchio e gli accessori nell'imballaggio originale.
• Riporre l'apparecchio con i relativi accessori in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e fuori dalla portata dei bambini.

DATI TECNICI
Potenza: 800-1000W
Alimentazione 220-240V ~ 50/60Hz

In un'ottica di miglioramento continuo Beper si riserva la facoltà di apportare modifiche e migliorie al prodotto in oggetto senza previo preavviso.

TRATTAMENTO DEI RIFIUTI DELLE APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Il prodotto al termine del suo ciclo di vita deve essere smaltito seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato e non può essere trattato come un semplice rifiuto urbano.
Il prodotto deve essere smaltito presso i centri di raccolta dedicati o deve essere restituito al rivenditore nel caso si voglia sostituire il prodotto con un altro equivalente nuovo.
Il costruttore si farà carico delle spese necessarie allo smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge.
Il prodotto è composto da parti non biodegradabili e sostanze che possono inquinare l'ambiente circostante se non opportunamente smaltite. Inoltre parte di questi materiali possono essere riciclati evitando l'inquinamento dell'ambiente. E' vostro e nostro dovere contribuire alla salute dell'ambiente.

Il simbolo indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela del l'ambiente (2011/65/EU) e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.
Chiedere informazioni alle autorità locali in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti.
Chi non smaltisce il prodotto seguendo quanto indicato in questo paragrafo ne risponde secondo le norme vigenti.

CERTIFICATO DI GARANZIA

Questo apparecchio è stato controllato in fabbrica. La garanzia di applicazione è valida 24 mesi dalla data di acquisto per difetti di materiale o di fabbricazione. Lo scontrino di acquisto e il certificato di garanzia si devono presentare assieme nel caso di reclami.
Se l'apparecchio dovesse richiedere assistenza tecnica rivolgersi al venditore o presso la nostra sede. Questo per conservare inalterata l'efficienza del vostro apparecchio e per NON invalidare la garanzia. Eventuali manomissioni dell'apparecchio da parte di personale non autorizzato invalideranno automaticamente la garanzia.

Condizioni di garanzia

Se ci sono guasti a causa di difetti di materiale e/o fabbricazione durante il periodo di garanzia, garantiamo la riparazione del prodotto gratuitamente, a patto che:

- l'apparecchio sia stato usato in modo corretto ed ai fini per cui è stato costruito;
- l'apparecchio sia stato riparato da esperti, cioè da persone incaricate dal fornitore;
- venga presentato lo scontrino;
- non rientrano in garanzia le parti che dimostrano un normale logoramento.

Sono quindi escluse tutte le parti che hanno subito rotture accidentali o che sono soggette ad usura (tra le quali lampade, batterie, resistenze) e difetti derivanti da un utilizzo non domestico dell'apparecchio, negligenza nell'uso o nella manutenzione, danni da trasporto e tutti quei danni non imputabili direttamente al produttore.

Se entro il periodo di garanzia emerge un difetto che non può essere riparato, l'apparecchio viene cambiato gratuitamente.

Assistenza tecnica

Anche dopo il periodo di garanzia prestiamo molta attenzione alle riparazioni.
Per l'assistenza tecnica e/o riparazioni fuori dal periodo di garanzia ci si può rivolgere direttamente all'indirizzo sottostante.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com

PURCHASE ACKNOWLEDGEMENT

BEPER thanks you for the trust placed in the purchase of our product and we are certain that you will always be satisfied with any of our products.

PRODUCT DESCRIPTION Fig. A

1. Handle
2. Pilot lights: switch on and ready to use
3. Lid
4. Non-stick coating
5. Moulds for cupcakes
6. Plug

SAFETY WARNINGS

-These instructions are very important. Please read this instructions manual carefully before using the appliance and keep it at hand to refer to it at any time.
-BEPER declines any responsibility for the improper use of the product, or any other use that is not described in this manual.
-Before using the product for the first time, unpack the product and check that it is in perfect conditions. If not, do not use the appliance and contact BEPER, as the guarantee covers any damage from origin or manufacturing defects.
-This product is only indicated for domestic use. Do not use the appliance outdoors. Never leave the appliance exposed to climatic agents such as rain, snow, sun, etc., which can damage its operation.
-Before connecting the appliance to the mains, check that the cable and plug are in perfect conditions. Also check that the voltage indicated on the appliance is valid for your electrical installation.
-Do not use any metal tools as these may damage the nostick coating.
-This appliance can be used by children of 8 and more years old as well as by disable people, people with reduced sensorial o mental capacities, people with lack of experience and knowledge, if the appropriate supervision and instruction of use was provided them in reliable way and they understand danger it entails. The cleaning and maintenance allow to be realized by the user, must no be realized by the children, only - in case they are more than 8 years old and only under supervision.
-Keep the appliance and its cable out of reach of the children younger 8 years old.
-Children should be supervised to ensure they do not play with the device.
-If you detect that the power supply cable or the plug are damaged, do not use the appliance or try to replace the cable yourself. Go directly to the authorised BEPER technical service where they will replace it correctly for you.
-Do not let the power supply cable touch or come near the hot parts of the appliance.
-Do not immerse the appliance or any part of it in water or any other liquid.
-Do not pull the cable to unplug the appliance from the mains, always pull from the plug.
-If your appliance has been dropped or fallen into water or any other liquid do not use it or try to repair it. Take it to the BEPER technical service.
-Do not move the appliance when it is in use, or touch the hot parts of the appliance, as this may cause damage and burns.
-Never leave the appliance cable hanging or in contact with hot parts.
-For your safety and for the appliance to work correctly, always use BEPER spare parts and accessories.
-If the surface is broken, turn off the device to avoid the possibility of electric shock.
-Use the appliance on a flat, smooth and horizontal surface that can support high temperatures.

CAUTION: Always use a mat to prevent heat may damage any delicate surface.
-Do not leave the appliance on top of or near a hot electrical or gas burner.
-Leave sufficient space above and around the appliance for the air to circulate correctly.
-Do not let the appliance come into contact with curtains, wallpaper, dishcloths or other inflammable materials when it is in use.
-Do not use any other connector than the one supplied with the product.
-We dissuade the use of adapters, plugs and / or extension cables. If the above mentioned elements were indispensable, use only simple or multiple adapters and extension cables that respect the in force procedure of safety, taking care in not exceeding the limit of power indicated in the adapter and / or and the extension cable.
-Do not use the device with a timer or a remote system separately and do not leave it unattended.
WARNING: This device is hot during operation and retains heat during some time after finishing cooking. Always wear heat-resistant gloves when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the device while it is operating or still hot.

INSTRUCTIONS FOR USE
-Before using the appliance for the first time clean the plates with a damp cloth and leave to dry.
-Before baking cupcakes, rub a little oil on both top and bottom plates of the device. This helps remove the cupcakes after baking.
-Plug in the device. Red light will switch on while the device is heated.
NOTE: When the device is heated for the first time, it can produce a slight smoke or odour. It is normal and should disappear after 1 or 2 uses. This does not affect the safety of the device. However, as it can affect the taste of the first cupcakes, it is recommended that they be discarded, or let the device operating empty for a few minutes.
-In about 2 or 3 minutes, the device is preheated and ready for use. Green light will switch on then.
-Place the cupcakes dough cupcakes in each of the moulds.
NOTE: Do not overfill the moulds of the device, as the dough increases in volume when cooked. Fill the maximum 2/3 of the capacity of the mould.
-Close the device: put down the lid of the device helping with the handle.
-Let the dough cook for about 5 minutes approximately.
-At the end of the cooking time, use the handle to open the top lid. If necessary, shut it down again and continue cooking for a few seconds until the cupcakes are cooked to your preference.
NOTE: Cooking time will vary according to a recipe.
TIP: Check for doneness by inserting a dry toothpick in the center of the cupcake. If it comes out dry, the cupcake is ready.
-Remove the cupcakes from the baking plate with nonmetallic utensil.
-When baking is completed, unplug the power cord from the mains.

CHOCOLATE CUPCAKES WITH DARK CHOCOLATE FROSTING (makes 14)

For the cupcakes:
-60 g/2 oz caster sugar
-60 g/2 oz unsalted butter, softened
-1 egg
-45 g/1.5 oz self raising flour
-15 g/0.5 oz cocoa
For the frosting:
-60 g/2 oz dark chocolate
-100 g/3.5 oz mascarpone, room temperature

METHOD
1. In a bowl, cream together the butter and sugar until pale. Add the egg and beat until thoroughly combined. Sift the flour and cocoa into the bowl and fold into the mixture until almost smooth.
2. Line the cupcake holes with cake cases and spoon the mixture equally between them. Bake for 5 to 6 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
3. Whilst the cakes are cooling, begin to make the frosting by melting the chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted moothly.
4. Remove the bowl from the heat and let the chocolate cool slightly. Gently stir the mascarpone into the cooled chocolate until thick and creamy. Pipe or spoon the rosting onto the cooled cakes.

WHITE CHOCOLATE AND RASPBERRY CUPCAKES WITH BUTTERCREAM FROSTING (makes 14)

For the cupcakes:
-60 g/2 oz caster sugar
-60 g/2 oz unsalted butter, softened
-1 egg
-60 g/2 oz self raising flour
-15 g/0.5 oz white chocolate, grated
-30 g/1 oz raspberry, chopped
For the frosting:
-60 g/2 oz white chocolate
-120 g/4 oz unsalted butter, softened
-250 g/8 oz icing sugar
-2 tbsp milk

METHOD
1. In a bowl, cream together the butter and sugar until pale. Add the egg and beat until thoroughly combined.
2. Sift the flour into the bowl and fold into the mixture until almost smooth.
3. Fold in the chocolate and chopped raspberries. Bake for 5 to 6 minutes. When the cakes are ready, turn them out onto a wire rack to cool.
4. Whilst the cakes are cooling, begin to make the frosting by melting the chocolate in a bowl over a pan of gently simmering water. Stir until the chocolate has melted smoothly.
5. Remove the bowl from the heat and let the chocolate cool slightly. Beat the butter in a large bowl until soft. Add half of the icing sugar and beat until smooth.
6. Add the remaining icing sugar, cooled white chocolate and milk and beat until creamy and smooth. Pipe the frosting onto the cooled cakes and decorate with half a raspberry.

CLEANING AND STORAGE
-Before cleaning the appliance, make sure it has been disconnected from the mains.
-Leave the appliance to cool down before cleaning it.
-Never use abrasive detergents or products that can damage the machine.
-NEVER SUBMERGE THE MACHINE IN WATER OR ANY OTHERLIQUID.
-Do not place the device, the cooking plate or the connector under running water.
-The device is not suitable for dishwasher.
-Clean the device outside with a paper towel or slightly moistened cleaning cloth if necessary.
-To clean the molds and cooking plates, use a paper towel or soft cloth.

TECHNICAL SPECIFICATIONS
Power: 800-1000W
Power supply 220-240V ~ 50/60Hz

For any improvement reasons, Beper reserves the right to modify or improve the product without any notice.

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

The European directive 2011/65/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation,

that when you dispose of the appliance, it must be separately collected.

GUARANTEE CERTIFICATE

This appliance has been checked in the factory. From the date of original purchase a 24 month guarantee applies to material and production defects. The purchase receipt and the guarantee certificate must be submitted together in case of claim to guarantee.

For any technical assistance, please contact directly the seller or our head office in order to preserve the appliance's efficiency and NOT TO void the guarantee. Any intervention on this appliance by non-authorized persons will automatically void the guarantee.

Guarantee conditions

If the appliance shows defects as a result of faulty material and/or production during the period of guarantee, we guarantee repair free of charge on condition that:

- The appliance has been used properly and for the purpose for which it has been intended.
- Repairs are professionally carried out by qualified persons who are appointed by the supplier.
- The purchase receipt shall be presented.
- The appliance showing a fair wear and tear shall not be covered by this guarantee.

Therefore, any part that could be accidentally broken or having visible signs of use in consumable products (such as lamps, batteries, heating elements…) is excluded from the guarantee, and any defect whatsoever resulting from non-respect of the rules for use, negligence in usage and/or maintenance of the appliance, damage during transport and any other damage not attributable the supplier.

For every defect that could not be repaired within the guarantee period, the appliance will be replaced free of charge.

Technical assistance

Even after the guarantee period we will always pay attention to repairs for defected appliances.
For technical assistance and/or repairs after the guarantee period you can directly contact the below address:

CONTACT YOUR DISTRIBUTOR IN YOUR COUNTRY OR AFTER SALES DEPARTMENT
BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com**
WHICH WILL FORWARD YOUR ENQUIRIES TO YOUR DISTRIBUTOR.

REMERCIEMENT D'ACHAT

BEPER vous remercie pour la confiance que vous accordez à nos produits. Nous sommes sûrs que vous en serez pleinement satisfait.

DESCRIPTION DU PRODUIT Fig. A

1. Anse
2. Lumière de démarrage et lumière indicatrice «prêt à l´utilisation»
3. Couvercle
4. Revêtement anti adhérant
5. Moules pour madeleines
6. Branchement pour prise électrique

CONSEILS DE SÉCURITÉ

-Ces instructions sont très importantes; lisez attentivement cette notice d'emploi avant d'utiliser l'appareil, puis conservez-la avec soin afin de pouvoir la consulter ultérieurement.
-BEPER dégage toute responsabilité concernant l'utilisation incorrecte de ce produit ou toute autre utilisation non prise en compte dans la présente notice.
-Avant d'utiliser pour la première fois ce produit, déballez-le puis vérifier qu'il se trouve en parfait état, si tel n'est pas le cas, ne l'utilisez pas et adressez-vous directement à BEPER, car notre garantie couvre en effet tout défaut d'origine ou de fabrication.
-Ce produit n'a été conçu que pour un usage domestique. Ne l'utiliser pas à l'extérieur. N'exposez cet appareil à aucun facteur climatique, tel que la pluie, la neige, le soleil, etc.
-Avant de brancher l'appareil, vérifiez que le câble et la prise de courant soient en bon état. Vérifiez également que la tension d'alimentation de votre installation corresponde à celle de l'appareil.
-N'utilisez pas d'ustensiles métalliques sur la plaque de cuisson, puisque ceux-ci peuvent endommager le revêtement anti-adhérent.
-Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, par des personnes avec un handicap physique, sensoriel ou mental mais aussi par des personnes sans expérience ni connaissance du produit, à partir du moment où des instructions relatives au bon usage du produit leur ont été données et qu'ils comprennent les dangers liés à l'utilisation du produit. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. L'entretien et le nettoyage requis par l'appareil doit être réalisé par l'utilisateur et non par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans ou que cette tâche soit faite sous la surveillance d'un adulte.
-Maintenez l'appareil hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
-Les enfants doivent être surveillés pour s´assurer qu´ils ne jouent pas avec l´appareil.
-Si vous observez que le câble d'alimentation ou la prise de courant sont endommagés n'utilisez pas l'appareil ni essayez pas de le remplacer vous même, veuillez bien vous adresser au service technique de BEPER, où le câble sera remplacé correctement.
-Le fil d'alimentation ne peut pas être en contact, ni se trouver prêt des parties chaudes de l'appareil.
-Ne plonger l'appareil, ni aucune de ses parties, ni dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
-Pour débrancher l'appareil ne tirez pas sur le cordon électrique mais utilisez toujours de préférence la prise et une fois seulement que vous vous serez préalablement assuré que l'appareil est bien éteint.
-Si l'appareil a chuté ou est tombé dans l'eau ou dans n'importe quel autre liquide, ne l'utilisez pas et n'essayez pas non plus de le réparer. Remettez-le au service technique BEPER.
-Ne pas déplacer l'appareil quand celui-ci est en fonctionnement, ne pas toucher la partie chaude de l'appareil,car vous pouvez vous brûler ou vous blesser.

-Ne laissez jamais le câble de l'appareil pendre ni en contact avec des parties chaudes.
-Pour votre sécurité ainsi que pour un meilleur fonctionnement de l'appareil, utilisez toujours les accessoires et les pièces de rechange BEPER.
-Si la superficie où vous avez mi l´appareil se rompt, éteignez-le directement pour éviter la possibilité d´un choc électrique.
-Utilisez cet appareil sur une surface plate, lisse et horizontal et laissez un espace suffisant en haut et sur les côtés de l'appareil pour une circulation del'air correcte.
ATTENTION: Sur les surfaces dont la chaleur peut poser un problème, il est recommandé d'utiliser un dessous de plat thermoisolant.
-Ne laissez pas l'appareil en haut ou près d'un réchaud à gaz ou électrique, à l'intérieur ou à côté d' un four chaud ou d' un four à micro-ondes.
-Ne permettez pas que l'appareil soit au contact de rideaux, papiers peints, torchons de cuisine ou autres matériaux inflammables pendant son utilisation.
-N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides ou les pieds nus.
-Cet appareil sera déconnecté complètement dès le débranchement.
-Nous déconseillons l'utilisation d'adaptateurs et de rallonge. Si ces éléments sont indispensables, utilisez seulement des adaptateurs simples ou multiples et des rallonges qui respectent les normes de sécurité en vigueur, tout en faisant attention de ne pas dépasser la puissance limite indiquée sur l'adaptateur ou la rallonge.
-N´utilisez pas l´appareil avec une minuterie ou un système de télécommande séparément et ne pas le laisse sans surveillance.
ATTENTION: Cet appareil est chaud pendant son fonctionnement et garde la chaleur pendant un moment après avoir terminé la cuisson. Veuillez toujours utiliser des gants résistants à la chaleur quand vous manipulez des matériaux chaud et attendez que les parties métalliques se refroidissent avant de les laver. Ne posez rien sur la partie supérieure de l´appareil pendant qu´il est en marche ou chaud.

MODE D'EMPLOI
-Avant d´utiliser l´appareil pour la première fois lavez la superficie avec un torchon humide ou laissez-le sécher.
-Avant la cuisson des madeleines, mettez un peu d´huile sur les plaques supérieures et inférieures de l´appareil. Ceci aide à enlever les madeleines après la cuisson.
-Allumez l´appareil. Alors s´allumera la lumière rouge pendant que l´appareil chauffe.
NOTEZ: Quand l´appareil chauffe pour la première fois, il peut émettre un peu de fumée ou d´odeur. Ceci est normal et disparaitra au bout de 1 ou 2 utilisations. Ceci n´affecte pas la sécurité de l´appareil. Cependant, cela peut affecter le goût des premières madeleines, on vous recommande de les jetter, ou de faire fonctionner l´appareil vide pendant quelques minutes.
-Après environ 2 ou 3 minutes, l´unité se préchauffera et sera prête à l´utilisation : Alors s´allumera une lumière verte.
-Mettez la pâte des madeleines dans Chacun des moules.
NOTEZ: Ne remplissez pas excessivement les moules de l´appareil, puisque la pâte augmentera son volume pendant la cuisson. Remplissez au maximun 2/3 de la capacité du moule.
-Fermeture de l´appareil: baissez le couvercle de l´appareil avec l´aide de l´anse.
-Laissez cuire la pâte pendant 5 minutes approximativement.
-A la fin du temps de cuisson, utilisez les anses pour lever le couvercle supérieur. Si c´est nécessaire, fermez de Nouveau et continuez la cuisson pendant quelques secondes jusqu´à ce que les madeleines soit cuite à votre goût.

NOTEZ: le temps de cuisson varie selon la recette.
CONSEIL: Vérifiez la cuisson en mettant un cure-dent sec au centre de la madeleines. Si c´est sec, alors la madeleines est prête.
-Enlevez les madeleines de la plaque de cuisson avec un ustensile non métallique.
-Quand vous avez finir d´enfourner, débranchez le câble d´alimentation de la prise électrique.

NETTOYAGE ET STOCKAGE
-Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
-Attendez que l'appareil soit complètement refroidi.
-N'utilisez pas de détergents abrasifs ni de produits qui peuventendommager l'appareil.
-Ne pas utiliser d'éponges métalliques qui peuvent endommager le revêtement anti-anti-adhérant.
-NE SUBMERGEZ JAMAIS l'APPAREIL NI LE CONNECTEURDANS L' EAU OU DANS UN AUTRE LIQUIDE.
-Ne mettez ni l´appareil, ni la plaque de cuisson ni le branchement sous un jet d´eau.
-L´appareil ne peut être mi au lave-vaisselle.
-Lavez l´extérieur de l´appareil avec une serviette en Napier ou un torchon légèrement humidifié si cela est nécessaire.
-Pour laver les moules et les plaques de cuisson, utilices une serviette de Napier ou un torchon doux.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
Puissance 800-1000W
Alimentation 220-240V ~ 50/60Hz

Dans un souci d'amélioration continuelle Beper se réserve le droit de modifier et d'améliorer ses produits sans préavis.

TRAITEMENT DES DECHETS DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

Le symbole indique que le produit répond aux normes requises par les nouvelles

directives introduites en faveur de l'environnement (2011/65/EU) et que le produit doit être détruit de façon appropriée au terme du cycle de vie.
Au besoin, informez-vous auprès des autorités locales compétentes en matière d'élimination des déchets de votre commune. Toute personne qui ne tiendra pas compte de ces règles d'élimination des déchets indiquées dans ce paragraphe en répondra selon la loi en vigueur.

CERTIFICAT DE GARANTIE

Cet appareil a été contrôlé en usine. La garantie est valable 24 mois à partir de la date d'achat pour tout défaut de matériel ou de fabrication. En cas de réclamation, le ticket de caisse et la garantie devront être présentés ensemble.
En cas de besoin et pour toute assistance technique, veuillez contacter votre revendeur ou vous adresser à notre siège. Cela vous permettra de conserver votre appareil dans de meilleures conditions et de NE PAS invalider la garantie. Toute manipulation de l'appareil par une personne non autorisée ou non qualifiée annulera automatiquement la garantie.

Conditions de garantie

Pendant la durée de garantie, si des pannes provenant d'un défaut de materiel et/ou de fabrication apparaissent, nous assurons gratuitement la réparation aux conditions énoncées ci-dessous :

- l'appareil a été correctement utilisé et ce uniquement à l'usage pour lequel il a été fabriqué ;
- l'appareil a été réparé par des experts, c'est-à-dire par des personnes mandatées par le fournisseur ;
- la présentation du ticket de caisse est obligatoire;
- les pièces présentant les signes évidents d'usure ne sont pas pris en compte dans la garantie.

En conséquence, sont exclus de la garantie toutes les pièces qui auraient subi des dommages accidentels ou présentant des signes d'usure normale (parmi lesquelles, ampoules, batteries, piles, résistances), toutes les pièces comportant des défauts dus à la non utilisation domestique, la négligence dans la manipulation et l'entretien, les dommages lors du transport et tous les dommages non imputables directement au producteur.

Si un défaut survient lors de la période de garantie et ne peut être réparé, l'appareil sera remplacé gratuitement.

Assistance technique

Même après la fin de la garantie, nous accordons toujours une grande importance à la reparation. Pour toute assistance technique et/ou reparations en dehors de la garantie, veuillez vous adresser directement à l'adresse ci-desous :

LE SERVICE APRÈS-VENTE EST EFFECTUÉ PAR VOTRE REVENDEUR OU PAR L'IMPORTATEUR/DISTRIBUTEUR DES PRODUITS BEPER.
ÉCRIVEZ UN E-MAIL AU **assistenza@beper.com** POUR CONNAITRE LE CENTRE SERVICE AGRÉE BEPER LE PLUS PROCHE DE CHEZ VOUS.

CUPCAKES DE CHOCOLAT AVEC GLAÇAGE DE CHOCOLAT NOIR (pour 14 cupcakes)

Pour la pâte des cupcakes:
-60 g de sucre blanc
-60 g de beurre sans sel (à température ambiante)
-1 oeuf
-45 g de farine avec levure
-15 g de cacao
Pour le glaçage:
-60 g de chocolat noir
-100 g mascarpone, à température ambiante

PREPARATION
1. Dans un bol, battez le beurre avec le sucre jusqu´à ce que cela soit crémeux. Ajoutez l´oeuf et l´extrait de vanille et bâtez jusqu´à ce que tout soit bien mélangé. Ajoutez la farine (déjà mélangé à la levure) et le cacao petit à et bâtez jusqu´à ce que le mélange soit homogène. Si vous voyez que la pâte reste épaisse ajouter un peu de lait (optionnel).
2. Introduire le mélange dans les moules de la plaque de cuisson de l´appareil et connectez-le.
IMPORTANT: Remplissez les moules jusu´au maximun 2/3 de sa capacité. Quand les cupcakes sont prêts, laissez refroidir.
3. Pendant que les cupcakes refroidissent, commencez à préparer le glaçage. Faite fondre le chocolat noir dans un récipient au bain mari, à feu lent. Tournez jusqu´à ce que le chocolat fonde totalement. **NOTEZ**: Vous pouvez aussi faire fonder la chocolat 1-2 minutes au micro-ondes.
4. Enlevez le récipient de l´eau et laissez reposer le chocolat. Mélangez la mascarpone et l´extrait de vanille avec le chocolat jusqu´à ce que cela épaississe et ait une texture crémeuse. Après décorez les cupcakes avec une cuillère ou ustensile de pâtisserie.

CUPCAKES DE CHOCOLAT BLANC ET FRAMBOISES AVEC GLAÇAGE DE CREME DE BEURRE (pour 14 cupcakes)

.

Pour la pâte des cupcakes:
-60 g de sucre blanc
-60 g de beurre sans sel (à température ambiante)
-1 oeuf
-60 g de farine avec levure
-15 g de chocolat blanc râpé
-30 g de framboises pilées
Pour le glaçage:
-60 g de chocolat blanc
-120 g de beurre sans sel (à température ambiante)
-250 g de sucre glace
-2 cuillères de lait

PREPARATION

1. Dans un bol, battez le beurre avec le sucre jusqu´à ce que cela soit crémeux. Ajoutez l´oeuf et l´extrait de vanille et bâtez jusqu´à ce que tout soit bien mélangé.
Ajoutez la farine (déjà mélangé à la levure) petit à petit et bâtez jusqu´à ce que le mélange soit homogène. Si vous voyez que la pâte reste épaisse ajouter un peu de lait (optionnel).
2. Ajoutez le chocolat râpé et les framboises pilées. Introduire le mélange dans les moules de la plaque de cuisson de l´appareil et connectez-le.
IMPORTANT: Remplissez les moules jusu´au maximun 2/3 de sa capacité. Quand les cupcakes sont prêts, laissez refroidir.
3. Pendant que les cupcakes refroidissent, commencez à préparer le glaçage. Faite fondre le chocolat dans un récipient au bain mari, à feu lent. Tournez jusqu´à ce que le chocolat fonde totalement.
NOTEZ: Vous pouvez aussi faire fonder la chocolat 1-2 minutes au micro-ondes.
4. Enlevez le récipient de l´eau et laissez reposer le chocolat. Bâtez le beurre dans un bol jusqu´à ce que cela soit crémeux. Ajoutez la moitié du succre galce et bâtez jusqu´à ce que cela soit bien mélangé.
5. Ajoutez le reste de sucre glace, le chocolat et le lait. Bâtez jusqu´à ce que le mélange ait une texture crémeuse. Après décorez les cupcakes avec une cuillère ou ustensile de pâtisserie et décorez-les de morceaux de framboises.

Herzlichen Glückwunsch!
Sie haben ein Beper Produkt erworben.
Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Produkt finden.

Sicherheitsanweisungen
Allgemeine Sicherheit
• Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
• Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
• Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
• Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung benutzt werden, es sei denn, diese Personen werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts seitens einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen.
• Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist. Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
• Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
• Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.
• Dieses Gerät darf nur in geschlossenen Räumen und ähnlichen Anwendungen wie in Personalküchenbereichen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Gutshäusern und von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbereichen zum Schlafen und Frühstücken verwendet werden.

Elektrische Sicherheit
• Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
• Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an. Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1,5 mm2).
• Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen NennFehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
• Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
• Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
• Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
• Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
• Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.

• Kontrollieren Sie das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Teil vom Hersteller oder einem autorisierten
Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
• Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der.

Reinigung und Wartung.
Sicherheitshinweise für CupcakeMaschinen
• Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
• Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
• Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
• Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
• Decken Sie das Gerät nicht ab.
• Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist
• Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
• Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
• Nehmen Sie sich vor Dampf oder Spritzern in Acht, wenn Sie Lebensmittel auf die heißen Backplatten legen.
• Vorsicht: Heißes Fett kann von den Backplatten spritzen.
• Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe.
• Gießen Sie kein kaltes Wasser auf die heißen Backplatten. Das Wasser erzeugt Spritzer und beschädigt die Backplatten.
• Gehen Sie beim Berühren des Geräts stets vorsichtig vor. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während oder kurz nach dem Gebrauch berühren müssen.
• Vorsicht vor heißen Teilen. Die mit einem Warnsymbol gekennzeichneten Flächen werden beim Gebrauch heiß. Die zugänglichen Oberflächen können beim
Gebrauch sehr heiß werden. Die Außenfläche kann beim Gebrauch sehr heiß werden.
• Die Backplatten werden beim Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Backplatten.
• Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät berühren.
• Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
• Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
• Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vögeln (z.B. tropischen Vögeln wie Papageien). Die Backplatten sind mit einer auf PTFE basierenden Antihaftschicht
beschichtet. Beim Erhitzen kann die Beschichtung kleine Mengen Gase abgeben, die für Personen völlig harmlos sind. Das Nervensystem von Vögeln ist jedoch sehr
empfindlich gegen diese Gase.

Beschreibung (Abb. A)
Ihre Beper Cupcake-Maschine wurde zur Zubereitung von Cupcakes konzipiert. Das Gerät kann 7 Cupcakes gleichzeitig zubereiten. Das Gerät ist mit Backplatten mit einer Antihaftbeschichtung ausgestattet. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.
1. Griff für Öffnung
2. Stromanzeige un Temperaturanzeige
3. Deckel
4. Backplatte
4. Cupcake-Halter
5. Netzkabel

Erster Gebrauch
Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
• Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt “Reinigung und Wartung”.
• Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
• Tragen Sie ein paar Tropfen Öl auf den Backplatten auf.
• Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Die Stromanzeige leuchtet auf. Die Temperaturanzeige leuchtet auf.
Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
• Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
Hinweis: Wenn Sie das Gerät das erste Mal einschalten, kann sich kurz etwas Rauch und ein charakteristischer Geruch entwickeln. Dies ist normal.

Gebrauch
Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Ziehen Sie vor dem Zusammenbau oder der Zerlegung den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen.
- Berühren Sie die Backplatten nicht mit Metallbesteck, um Schäden an der Antihaftbeschichtung zu vermeiden.
• Bereiten Sie die Cupcake-Mischung vor.
• Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
• Reinigen Sie ggf. die Backplatten mit einem feuchten Lappen.
• Schließen Sie den Deckel. Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung in ihrer Position einrastet.
• Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose, um das Gerät einzuschalten.
Die Stromanzeige leuchtet auf. Die Temperaturanzeige leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
• Die Temperaturanzeige erlischt, sobald die Heizelemente die gewünschte Temperatur erreicht haben. Das Gerät ist gebrauchsbereit.
• Lösen Sie die Deckelverriegelung und öffnen Sie den Deckel.
• Gießen Sie die Cupcake-Mischung vorsichtig in die Cupcake-Halter.
• Schließen Sie den Deckel. Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelungin ihrer Position einrastet.

• Backen Sie die Cupcakes, bis sie bereit zum Verzehr sind. Die erforderliche Toast-Zeit hängt von Ihren Vorlieben ab.
Experimentieren Sie mit der erforderlichen Backzeit, um die besten Ergebnisse zu erzielen.
• Bleiben Sie in der Nähe des Geräts, um gelegentlich zu kontrollieren, ob die Cupcakes fertig sind und um sicherzustellen, dass sie nicht verbrennen.
• Lösen Sie die Deckelverriegelung und öffnen Sie den Deckel, wenn die Cupcakes bereit zum Verzehr sind.
• Entfernen Sie die Cupcakes aus den Cupcake-Haltern.
• Schließen Sie den Deckel, um die Hitze für den weiteren Gebrauch nutzen zu können.
Vergewissern Sie sich, dass die Deckelverriegelung in ihrer Position einrastet.
• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, um das Gerät auszuschalten. Die Stromanzeige erlischt.
• Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Reinigung und Wartung
Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:
- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
• Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
• Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Lappen. Trocknen Sie das Äußere des Geräts mit einem sauberen, trockenen Lappen gründlich ab.
• Reinigen Sie die Backplatten nach jedem Gebrauch:
- Entfernen Sie etwaige Rückstände mit einem Papier-Küchentuch.
- Reinigen Sie die Backplatten mit einem weichen, feuchten Lappen und ein paar Tropfen Spülmittel.
- Trocknen Sie die Backplatten gründlich ab.
• Verstauen Sie das Gerät und das Zubehör in der Originalverpackung.
• Bewahren Sie das Gerät samt Zubehör an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichbaren Ort auf.

TECHNISCHE DATEN
Leistung: 800-1000W
Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

In Hinblick auf eine Verbesserungsperspektive behält sich Beper das Recht vor, das betreffende Produkt ohne Voranmeldung zu ändern bzw. umzubauen.

VERFAHREN FÜR DIE ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTE ABFALL

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste Electrical and Electronic Equipment; deutsch: (Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) ist die EG-Richtlinie 2011/65/EU zur Reduktion der zunehmenden Menge an Elektronikschrott aus nicht mehr benutzten Elektro- und Elektronikgeräten. Ziel ist das Vermeiden, Verringern sowie umweltverträgliche Entsorgen der zunehmenden Mengen an Elektronikschrott durch eine erweiterte Herstellerverantwortung.
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Elektro- und Elektronikgeräte mit folgender Kennzeichnung versehen und dürfen

nicht mehr über Restmüll, sondern nur noch über die öffentlichen Entsorgungsträger und anschließende Rückgabe an die Hersteller und Importeure entsorgt werden.

GARANTIE

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
Im Garantiefall geben Sie bitte das komplette Gerät in der Originalverpackung zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.
Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.

Garantiebedingungen

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs*, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!
Kaufbeleg und Garantieschein sind wesentlich für die Gültigkeit der Garantie. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.
*Schäden an Zubehörteilen führen nicht automatisch zum kostenlosen Umtausch des kompletten Gerätes. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte an unsere Rufnummer.
Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen (z.B. Motorkohlen, Knethaken, Antriebsriemen, Ersatzfernbedienung, Ersatzzahnbürsten, Sägeblättern usw.), als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpfl ichtig!

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpfl ichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

TRETEN SIE BITTE IN VERBINDUNG MIT IHREN HÄNDLER IN IHREM LAND
ODER POST SALES ABTEILUNG
VON FA. BEPER. E-MAIL **assistenza@beper.com** DIE IHREN HÄNDLER NENNEN WIRD

Vanille-Cupcakes

Zutaten
Butter (ungesalzen) 50 g
Streuzucker 50 g
Ei 1
Vanilleextrakt 1/2 TL
Selbsttätiges Mehl 50 g
Guss
Weiße Schokolade 100 g
Saure Sahne 125 ml

Himbeeren als Verzierung
Verwenden Sie in einer großen Mischschüssel einen Mixer (mittlere Geschwindigkeit), um die Butter und den Streuzucker zu vermengen, bis die Masse verblasst. Rühren Sie ein Ei und Vanilleextrakt mit ein (mittlere Geschwindigkeit), bis die Substanz gründlich vermengt ist.
Sieben Sie das selbsttätige Mehl in den Mischbehälter und falten Sie es in die Mischung, bis die Substanz fast glatt ist.
Legen Sie Papier-Backschalen in jeden Cupcake-Halter. Füllen Sie jeden Cupcake-Halter mit Teig. Backen Sie die Cupcakes 6-8 Minuten bzw.
bis sie bereit zum Verzehr sind. Lassen Sie die Cupcakes auf einem Backrost abkühlen. Stellen Sie den Guss her, indem Sie die weiße Schokolade in einer Schüssel über einer Pfanne mit schwach kochendem Wasser schmelzen lassen. Rühren Sie die Schokolade, bis sie gleichmäßig geschmolzen ist.
Entfernen Sie die Schüssel aus der Hitze und lassen Sie die Schokolade etwas abkühlen. Rühren Sie die saure Sahne vorsichtig in die abgekühlte Schokolade, bis die Substanz dick und cremig ist. Verteilen Sie den Guss mit einem Löffel auf den gekühlten Cupcakes. Verzieren Sie die Cupcakes mit Himbeeren.

Schokoladen-Cupcakes

Zutaten
Butter (ungesalzen) 50 g
Streuzucker 50 g
Ei 1
Kakaopulver 25 g
Selbsttätiges Mehl 25 g
Guss
Milchschokolade 25 g
Mascarpone 50 g

Pekannüsse als Verzierung
Verwenden Sie in einer großen Mischschüssel einen Mixer (mittlere Geschwindigkeit), um die Butter und den Streuzucker zu vermengen, bis die Masse verblasst. Schlagen Sie das Ei mit hinein (mittlere Geschwindigkeit), bis die Substanz gut vermengt ist. Sieben Sie das selbsttätige Mehl und das Kakaopulver in den Mischbehälter und falten Sie es in die Mischung, bis die Mischung fast glatt ist. Legen Sie Papier-Backschalen in jeden Cupcake-Halter.
Füllen Sie jeden Cupcake-Halter mit Teig. Backen Sie die Cupcakes 6-8 Minuten bzw. bis sie bereit zum Verzehr sind.
Lassen Sie die Cupcakes auf einem Backrost abkühlen. Stellen Sie den Guss her, indem Sie die Milchschokolade in einer Schüssel über einer Pfanne mit schwach kochendem Wasser zum Schmelzen bringen. Rühren Sie die Schokolade, bis sie gleichmäßig geschmolzen ist.
Entfernen Sie die Schüssel aus der Hitze und lassen Sie die Schokolade etwas abkühlen. Verquirlen Sie den Mascarpone mit der gekühlten Schokolade, bis die Substanz glatt ist. Verteilen Sie den Guss mit einem Löffel auf den gekühlten Cupcakes. Verzieren Sie die Cupcakes mit Pekannüssen.

AGRADECIMIENTO DE COMPRA

BEPER le agradece la confianza depositada en nuestros productos y estamos seguros de que quedará completamente satisfecho con cualquiera de éstos.

Para atender mejor todas sus dudas y necesidades, el servicio de atención al cliente de BEPER queda a su plena disposición para solucionar cualquier consulta: assistenza@beper.com

DESCRIPCIÓNFig. A

1. Asa
2. Luz de encendido y luz indicadora de 'listo para su uso'
3. Tapa
4. Revestimiento antiadherente
5. Moldes para las magdalenas
6. Enchufe

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

-Estas instrucciones son muy importantes. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato, y guárdelo para posteriores consultas.

-BEPER no se responsabilizará de las posibles consecuencias derivadas de un uso inadecuado del producto, u otro uso que no estuviera descrito en este manual.

-Antes de utilizar el producto por primera vez, desembale el producto y compruebe que está en perfecto estado. De no ser así, no utilice el aparato y diríjase a BEPER ya que la garantía cubre cualquier daño de origen o defecto de fabricación.

-Este producto sólo está indicado para un uso doméstico. No utilizar el aparato en la intemperie. No deje el aparato bajo la exposición de agentes climáticos como la lluvia, nieve, sol, etc., que puedan deteriorar su funcionamiento.

-Antes de conectar el aparato a la red eléctrica compruebe que el cable y el enchufe están en perfecto estado, además compruebe que la tensión indicada en el aparato es válida para su instalación eléctrica.

-No utilice utensilios metálicos sobre la placa de cocción, ya que éstos pueden dañar el revestimiento antiadherente.

-Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.

-Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

-Los niños deben ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.

-Si detecta que el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no utilice el aparato, ni intente sustituir el cable. Vaya directamente al servicio técnico autorizado de BEPER donde se lo reemplazarán correctamente.

-El cable de alimentación no puede estar en contacto, ni cerca de las partes calientes del aparato.

-No sumerja el aparato, ni ninguna parte del aparato en agua u otro líquido.

-Para desenchufar el aparato de la red eléctrica no tire del cable, tire siempre del enchufe y asegúrese de que el aparato esté apagado.

-Si su aparato ha sufrido una caída o bien ha caído en agua u otro líquido no utilice el aparato ni intente repararlo. Llévelo al servicio técnico de BEPER.

-No mover el aparato cuando éste está en funcionamiento, ni toque las parte calientes del aparato, puede provocar daños y quemaduras.
-Nunca deje el cable del aparato colgando ni en contacto con partes calientes.
-Para su seguridad y mejor funcionamiento del aparato utilice siempre accesorios y repuestos de BEPER.
-Si la superficie se rompe, apague el aparato para evitar la posibilidad de choque eléctrico.
-Utilizar el aparato en una superficie plana, lisa y horizontal y que pueda soportar altas temperaturas.
ATENCIÓN: En superficies en las que el calor puede resultar un problema, se recomienda utilizar una almohadilla termo-aislante.
-No deje el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, dentro o junto a un horno caliente o un horno microondas.
-Deje suficiente espacio encima y a los lados del aparato para una correcta circulación de aire.
-No permita que el aparato esté en contacto con cortinas, papeles pintados, paños de cocina, u otros materiales inflamables durante su uso.
-No utilice otro conector diferente al suministrado con el producto.
-Desaconsejamos el uso de adaptadores, enchufes y/o cables de extensión. Si dichos elementos fueran indispensables, use sólo adaptadores simples o múltiples y cables de extensión que respeten las normas de seguridad vigentes, cuidando en no sobrepasar el límite de potencia indicado en el adaptador y/o e el cable de extensión.
-No utilice el aparato junto con un temporizador o un sistema de telecontrol por separado y no lo deje desatendido.
ATENCIÓN: Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de terminar la cocción. Siempre use guantes resistentes al calor al manipular materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. No coloque nada en la parte superior del aparato mientras esté funcionando o cuando esté caliente.

MODO DE EMPLEO
-Antes de utilizar el aparato por primera vez limpie la superficie con un paño húmedo y déjelo secar.
-Antes de la cocción de las magdalenas, pase un poco de aceite a las dos placas superior e inferior del aparato. Esto ayudará a retirar las magdalenas después de la cocción.
-Enchufe el aparato. Se encenderá la luz roja mientras el aparato se calienta.
NOTA: Cuando el aparato se calienta por primera vez, puede emitir un leve humo u olor. Esto es normal y debe desaparecer después de 1 ó 2 usos. Esto no afecta a la seguridad del aparato. Sin embargo, ya que puede afectar el sabor de las primeras magdalenas, se recomienda que éstas se descarten, o se haga funcionar el aparato en vacío durante unos minutos.
-Después de aproximadamente 2 ó 3 minutos, la unidad se precalienta y está lista para su uso. Se encenderá la luz verde.
-Coloque la masa de las magdalenas en cada uno de los moldes.
NOTA: No llene en exceso los moldes del aparato, ya que la masa aumentará de volumen cuando se cocine. Rellene hasta máximo 2/3 de la capacidad del molde.
-Cierre el aparato: baje la tapa del aparato con la ayuda del asa.
-Deje cocer la masa durante unos 5 minutos aproximadamente.
-Al final del tiempo de cocción, utilice el asa para levantar la tapa superior. Si es necesario, cerrar de nuevo y continuar la cocción durante unos segundos hasta que las magdalenas estén cocidas a su gusto.

NOTA: el tiempo de cocción variará según la receta.
CONSEJO: Compruebe el punto de cocción introduciendo un palillo de dientes seco en el centro de la magdalena. Si sale seco, la magdalena estará lista.
-Retire las magdalenas de la placa de cocción con un utensilio no metálico.
-Cuando haya terminado de hornear, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO
-Antes de proceder a su limpieza, asegúrese que el aparato está desconectado de la red eléctrica.
-Dejar enfriar completamente el aparato antes de proceder a su limpieza.
-No utilice detergentes abrasivos ni productos que puedan dañar el aparato.
-No usar estropajos metálicos que puedan dañar el revestimiento antiadherente.
-NUNCA SUMERJA EL APARATO NI EL CONECTOR EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.
-No ponga el aparato, la placa de cocción ni el conector debajo de un chorro de agua.
-El aparato no es apto para lavavajillas.
-Limpie el exterior del aparato con una toalla de papel o paño de limpieza ligeramente humedecido si es necesario.
-Para limpiar los moldes y las placas de cocción, utilice una toalla de papel o un paño suave.
-Después de cada operación de limpieza asegúrese que los contactos fijos del aparato están perfectamente secos, para proceder a un nuevo uso.

DATOS TÉCNICOS
Potencia 800-1000W
Alimentaciones 220-240V ~ 50/60Hz

Con el objetivo de una mejora continua, Beper se reserva el derecho de añadir cambios y mejoras al producto sin previo aviso.

PROCEDIMIENTO DE ELIMINACIÓN DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

Al término de la vida útil del aparato, no eliminar como residuo municipal sólido mixto sino eliminarlo en un centro de recogida específico colocado en vuestra zona o entregarlo al distribuidor a la hora de comprar un nuevo aparato del mismo tipo y destinado a las mismas funciones. El distribudor se cargarà el costo de eliminación de los equipos siguendo las normas actuales.
Este procedimiento de recogida separada de los equipos eléctricos y electrónicos se realiza con el propósito de una política del medioambiente comunitaria con objetivos de salvaguardia, defensa y mejoramiento de la calidad del medioambiente y para evitar efectos potenciales en la salud de los seres humanos debido a la presencia de dentro de estos equipos o a un uso inapropiado de los mismos o de algunas de sus partes.
Està Vuestra y nuestra competencia aiudar la defensa del medioambiente.

El símbolo indica que este producto respecta la normativa europea de mdioam

biente (2011/65/EU) y le recuerda que todos los productos electrónicos y eléctricos deben ser objeto de recogida por separado al finalizar su ciclo de vida. Para obtener información sobre el reciclaje de este producto y dónde encontrar puntos de recogida llame las supuestas autoridades locales. Una eliminación no correcta de este producto podría conllevar sanciones.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Este aparato ha sido controlado en fábrica. La garantía es valida 24 meses a partir de la fecha de compra para todos los defectos de material o de fabricación. En caso de reclamación, tiene que presentar juntos el recibo fiscal y la garantía.
Para la asistencia técnica, es necesario contactar su revendedor o nuestra empresa. Eso le permitirá conservar su aparato en mejores condiciones y no invalidar la garantía. Toda manipulación del aparato por una persona no autorizada o no cualificada cancelará automáticamente la garantía.

Condiciones de garantía

Durante la garantía, si algunas averías aparecen a causa de un defecto de material y/o fabricación, garantizamos gratuitamente la reparación a las condiciones siguientes :

- el aparato ha sido utilizado correctamente y esto solamente al uso para el cual ha sido fabricado ;
- expertos repararon el aparato, es decir, personas designadas por el proveedor ;
- es obligatorio de presentar el recibo fiscal;
- las partes que presentan señales evidentes de desgaste no se tienen en cuenta en la garantía.

En consecuencia, todas las partes que habrían sufrido daños accidentales o que presentaban señales de uso normal se excluyen de la garantía (entre las cuales, bombillas, baterías, pilas, resistencias), todas las partes implicando defectos debidos a la no utilización doméstica, la negligencia en la manipulación y el mantenimiento, los daños en el transporte y todos los daños no imputables directamente al fabricante.

Si un defecto aparece durante la garantía y no puede estar reparado, el aparato se sustituirá gratuitamente.

Asistencia técnica

Después del final de la garantía, concedemos siempre una gran importancia a la reparación.
Para la asistencia técnica y/o reparaciones fuera de la garantía, es necesario contactar directamente la dirección siguiente :

CONTACTE CON EL DISTRIBUIDOR DE SU PAIS O EL DEPARTAMENTO
DE POST VENTA DE BEPER .
ENVIE UN E-MAIL **assistenza@beper.com** Y LE ENVIAREMOS
DATOS DE SU SERVICIO TECNICO EN SU PAIS.

CUPCAKES DE CHOCOLATE CON COBERTURA DE CHOCOLATE NEGRO (para unos 14 cupcakes).

Para la masa de los cupcakes:
-60 g de azúcar blanco
-60 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
-1 huevo
-45 g de harina con levadura
-15 g de cacao
Para la cobertura (frosting):
-60 g de chocolate negro
-100 g de queso mascarpone, a temperatura ambiente

PREPARACIÓN:
1. En un bol, bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que esté cremosa. Añadir el huevo y batir hasta que se mezclen bien. Añadir la harina (ya mezclada con la levadura) y el cacao poco a poco y batir hasta que la mezcla sea homogénea. Si vemos que la masa queda muy espesa añadir un par de cucharadas de leche (opcional).
2. Introduzca la mezcla en los moldes de la placa de cocción del aparato y conéctelo.
IMPORTANTE: rellenar los moldes hasta máximo 2/3 de su capacidad.
Cuando los cupcakes estén listos, dejar enfriar.
3. Mientras las cupcakes se estén enfriando, comience a preparar la cobertura fundiendo el chocolate negro en un recipiente al baño maría, a fuego lento. Remueva hasta que el chocolate se funda lentamente. **NOTA**: también podemos derretir el chocolate durante 1-2 minutos al microondas.
4. Retire el recipiente del agua y deje reposar el chocolate. Mezclar el queso mascarpone con el chocolate hasta que espese y adquiera una textura cremosa. Posteriormente decore los cupcakes con la ayuda de una cuchara o una manga pastelera.

CUPCAKES DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS CON COBERTURA DE CREMA DE MANTEQUILLA (para unos 14 cupcakes).

Para la masa de los cupcakes:
-60 g de azúcar blanco
-60 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
-1 huevo
-60 g de harina con levadura
-15 g de chocolate blanco, rallado
-30 g de frambuesas, picadas
Para la cobertura (frosting):
-60 g de chocolate blanco
-120 g de mantequilla sin sal (a temperatura ambiente)
-250 g de azúcar glas
-2 cucharaditas de leche

PREPARACIÓN:
1. En un bol, bata la mantequilla junto con el azúcar hasta que esté cremosa. Añadir el huevo y batir hasta que se mezclen bien.
2. Añadir la harina (ya mezclada con la levadura) y batir hasta que la mezcla sea homogénea. Si vemos que la masa queda muy espesa añadir un par de cucharadas de leche (opcional).
3. Añada el chocolate rallado y las frambuesas picadas. Introduzca la mezcla en los moldes de la placa de cocción del aparato y conéctelo.
IMPORTANTE: rellenar los moldes hasta máximo 2/3 de su capacidad.
Cuando los cupcakes estén listos, dejar enfriar.
4. Mientras las cupcakes se estén enfriando, comience a preparar la cobertura fundiendo el chocolate en un recipiente al baño maría, a fuego lento. Remueva hasta que el chocolate se funda lentamente. **NOTA**: también podemos derretir el chocolate durante 1-2 minutos al microondas.
5. Retire el recipiente del agua y deje reposar el chocolate. Bata la mantequilla en un bol hasta que esté cremosa. Añada la mitad del azúcar glas y bata hasta que se mezclen bien.
6. Añada el resto del azúcar glas, el chocolate y la leche. Bata hasta que la mezcla adquiera una textura cremosa. Posteriormente decore los cupcakes con la ayuda de una cuchara o una manga pastelera y decore con trocitos de frambuesa.

BEPER SRL
Via Salieri, 30
37050 - Vallese di Oppeano - Verona
Tel. 045/7134674 – Fax 045/6984019
e-mail: assistenza@beper.com
www.beper.com